





A LA CARTE MENU



COLD APPETIZERS

KHAI VỊ LẠNH

Japanese Omelet with King Crab and Seafood Dashi (S)

Trứng Cuộn Nhật Với Cua Hoàng Đế
và Nước dùng Dashi Hải Sản

960

Fresh Japanese Oysters with Lemon Foam and Salmon Roe (S)

Hàu Tươi Nhật với Bột Chanh và Trứng Cá Hồi

880

Wagyu Tataki with Sesame Sauce

Bò Hiryu Tái với Sốt Mè

1,400

Steamed Abalone with Liver Sauce (S)

Bào Ngư Hấp kèm Sốt Gan Bào Ngư

550

Seasonal Green Salad with Vegetable Chips and Sesame Dressing

Xa-lát Rau Xanh với Rau Củ Sấy và Sốt Mè

150

Seaweed and Tofu Salad with Wafu Dressing

Xa-lát Rong Biển & Đậu Phụ

180

Aomori Salmon Caesar Salad

Xa-lát Caesar Cá Hồi Aomori

330

S: shellfish / Thủy Sản Có Vỏ

All prices are quoted at thousand VND and subject to a 5% service charge and applicable VAT
Tất cả giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam (VND) và giá chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT hiện hành

HOT APPETIZERS

KHAI VỊ NÓNG

Prawn Tempura (S)

Tempura Tôm

500

Chicken Karaage with Leek Sauce

Gà Chiên Kiểu Nhật với Sốt Tỏi Tây

250

Wagyu and Pork Gyoza

Há Cảo Bò Wagyu Chiên

280

Chawanmushi with Lobster and Shrimp Cream Sauce (S)

Chawanmushi Tôm Hùm Gai và Sốt Kem Tôm

220

Edamame with Pink Himalayan Salt

Đậu Nành Lòng với Muối Hồng Himalaya

120

S: shellfish / Thủy Sản Có Vỏ

All prices are quoted at thousand VND and subject to a 5% service charge and applicable VAT
Tất cả giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam (VND) và giá chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT hiện hành

SASHIMI & SUSHI

Seasonal Sashimi Selection (7 / 5 / 3 Kinds)

Sashimi Tổng Hợp (7 / 5 / 3 loại)

4,300 / 3,100 / 1,850

Seasonal Sushi Selection (10 / 8 / 5 Kinds)

Sushi Tổng Hợp (7 / 8 / 5 loại)

4,400 / 2,750 / 1,700

GRILLED DISH

MÓN NƯỚNG

Saikyo Miso Grilled Tilefish

Cá Nàng Đào Nướng Miso Saikyo

1,200

Teriyaki Glazed Sea Eel

Cá Chình Biển Nướng Sốt Terriyaki

900

Grilled Hairy Crab in Shell

Cua Lông Nướng Nguyên Vỏ

1,500

Grilled Hiryu Wagyu with Yuzu Kosho and Sea Salt (150gr)

Bò Wagyu Nướng dùng với

Muối Tiêu Yuzu và Muối Biển

2,400

S: shellfish / Thủy Sản Có Vỏ

All prices are quoted at thousand VND and subject to a 5% service charge and applicable VAT
Tất cả giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam (VND) và giá chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT hiện hành

SKEWERED DISH

MÓN XIÊN NƯỚNG

Charcoal-Grilled Chicken Thigh and Baby Leeks

Xiên Đùi Gà Nướng Than cùng Tỏi Tây với Sốt Teriyaki
180

Charcoal-Grilled Chicken Meatball

Xiên Gà Viên Nướng Than với Lòng Đỏ Trứng Yodoran
và Sốt Teriyaki
180

Charcoal-Grilled Hokkaido Scallops with Bacon

Sò Đẹp Hokkaido Nướng Than với Thịt Xông Khói
450

Charcoal-Grilled Salmon with Tartar Sauce

Cá Hồi Nướng Than Sốt Tartare
265

S: shellfish / Thủy Sản Có Vỏ

All prices are quoted at thousand VND and subject to a 5% service charge and applicable VAT
Tất cả giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam (VND) và giá chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT hiện hành

NOODLE & RICE

CƠM & MÌ

Stir-Fried Seafood Udon

Mì Udon Xào Hải Sản

600

Wagyu Beef Udon or Soba

Mì Udon or Soba dùng kèm Bò Wagyu

900

Matcha Udon (Hot or Cold)

Mì Udon Matcha (Nóng hoặc Lạnh)

390

Seafood Fried Rice

Cơm Chiên Hải Sản

410

Wagyu Fried Rice

Cơm Chiên Bò Wagyu

800

Miso Soup

Súp Miso

120

Steamed Milky Queen Rice

Cơm Trắng Milky Queen

280

S: shellfish / Thủy Sản Có Vỏ

All prices are quoted at thousand VND and subject to a 5% service charge and applicable VAT
Tất cả giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam (VND) và giá chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT hiện hành

DESSERT

TRÁNG MIỆNG

**Black Sesame Ice Cream
with Black Sesame Pudding**
Kem Mè Đen kết hợp Pudding Mè Đen
150

Chocolate and Matcha Mochi Ice Cream
Kem Mochi Sô-cô-la & Trà xanh
120

Japanese Black Sesame Pudding
Pudding Mè Đen Nhật Bản
120

Vanilla Ice Cream with Caviar and Sesame Oil
Kem Vani kết hợp Trứng Cá Tầm và Dầu Mè
200

S: shellfish / Thủy Sản Có Vỏ

All prices are quoted at thousand VND and subject to a 5% service charge and applicable VAT
Tất cả giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam (VND) và giá chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT hiện hành



SET MENU



TEPPANYAKI

3,500

Scallop Teppanyaki with Seaweed Butter Sauce

Sò Điệp Teppanyaki kèm Sốt Bơ Rong Biển

King Crab Caesar Salad

Xa-lát Ceasar Cua Hoàng Đế

Grilled Yellowtail with Teriyaki Sauce and Grilled Vegetables

Cá Cam Nướng Sốt Teriyaki và Rau Củ Nướng

Japanese Tiger Prawn with Garlic Soy Sauce

Tôm Sú Nhật với Sốt Tỏi Xi Dầu

Udon Noodles with Mentsuyu Jelly and Foie Gras Mousse

Mì Udon, Thạch Mentsuyu và Mousse Gan Ngỗng

Grilled Hiryu Wagyu Sirloin (100g)

Thăn Ngoại Bò Hiryu Nướng (100g)

Bluefin Tuna and Egg Fried Rice

Cơm Chiên Cá Ngừ Vây Xanh và Trứng

Wakame Seaweed Soup, Green Onion, Tofu and Nametake Mushroom

Súp Rong Biển Wakame với Hành Lá, Đậu Phụ và Nấm Nametake

Black Sesame Ice Cream and Black Sesame Pudding

Kem Mè Đen và Pudding Mè Đen

All prices are quoted at thousand VND and subject to a 5% service charge and applicable VAT
Tất cả giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam (VND) và giá chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT hiện hành




OMAKASE

Our omakase experience is thoughtfully crafted around the finest seasonal ingredients, freshly sourced from the market in Japan each day. As such, selections of sashimi and nigiri will vary according to the day's freshest arrivals and seasonal availability, allowing each dining experience to be uniquely curated.

We warmly invite you to allow our Hiryu team to guide you through the menu of the day.

Tại Hiryu, trải nghiệm omakase được tạo nên từ những nguyên liệu theo mùa tươi ngon nhất, tuyển chọn và nhập từ chợ Nhật Bản mỗi ngày. Vì vậy, các lựa chọn sashimi và nigiri sẽ thay đổi theo hải sản tươi ngon có trong ngày và cảm hứng mùa vụ, để mỗi lần thưởng thức đều mang một dấu ấn riêng biệt.

Kính mời Quý khách để đội ngũ Hiryu đồng hành và tư vấn thực đơn trong ngày.



UME

3,000

Hairy Crab Dressed with Crab Miso

Cua Lông Trộn với Sốt Gạch Cua

Fresh Japanese Oysters with Lemon Foam

Hàu Tươi Nhật Bản kèm Bọt Chanh

Black Cod Fish Soup and Sesame Tofu

Súp Cá Tuyết Đen và Đậu Phụ Mè

Seasonal Sashimi (5 Kinds)

Sashimi Tuyển Chọn Theo Mùa (5 Loại)

Grilled Yellowtail Teriyaki, Sweet Potato Mash

Cá Cam Nướng Sốt Teriyaki, Khoai Lang Nghiễn

Conger Eel & Seasonal Vegetable Tempura

Tempura Cá Chình Biển và Rau Củ Theo Mùa

Seared Hiryu Wagyu Hand-Rolled Sushi

Sushi Bò Hiryu

Seasonal Chawanmushi with

Shrimp Miso Cream Sauce

Trứng Hấp Kiểu Nhật Theo Mùa kèm Sốt Kem Miso Tôm

Seasonal Nigiri (6 Kinds)

Nigiri Tuyển Chọn Theo Mùa (6 Loại)

Wakame Seaweed Soup with Green Onion and Tofu

Súp Rong Biển Wakame với Đậu Phụ và Hành Lá

Black Sesame Ice Cream and Black Sesame Pudding

Kem Mè Đen kết hợp Pudding Mè Đen

All prices are quoted at thousand VND and subject to a 5% service charge and applicable VAT
Tất cả giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam (VND) và giá chứa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT hiện hành

TAKE

5,000

Hairy Crab Dressed with Crab Miso

Cua Lông Trộn với Sốt Gạch Cua

Fresh Japanese Oysters with Lemon Foam

Hàu Tươi Nhật Bản kèm Bọt Chanh

Blackthroat Seaperch Fish Soup and Black Sesame Tofu

Súp Cá Chêm Hồng và Đậu Phụ Mè Đen

Seasonal Sashimi (6 Kinds)

Sashimi Tuyển Chọn Theo Mùa (6 Loại)

Saikyo Miso Grilled Tilefish with Smoked Daikon

Cá Nàng Đào Nướng Miso Saikyo với Củ Cải Xông Khói

Tempura Abalone with Abalone Liver Sauce

Bào Ngư Tempura kèm Sốt Gan Bào Ngư

Sushi Wrapped with Hiryu Wagyu and Sea Urchin

Sushi Cuộn Bò Hiryu và Nhum Biển

Lobster Chawanmushi with Lobster Cream Sauce and Black Truffle

Trứng Hấp Tôm Hùm với Sốt Tôm Hùm và Nấm Truffle

Seasonal Nigiri (6 Kinds)

Nigiri Tuyển Chọn Theo Mùa (6 Loại)

Wakame Seaweed Soup with Green Onion and Tofu

Súp Rong Biển Wakame với Đậu Phụ và Hành Lá

Black Sesame Ice Cream and Matcha Mochi

Kem Mè Đen và Mochi Trà Xanh

All prices are quoted at thousand VND and subject to a 5% service charge and applicable VAT
Tất cả giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam (VND) và giá chứa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT hiện hành

MATSU

8,000

Hairy Crab Dressed with Crab Miso and Caviar

Cua Lông Trộn với Sốt Gạch Cua và Trứng Cá Tầm

Tuna tartare

Cá Ngừ Tartare

Japanese Fresh Oyster with Lemon Foam

Hàu Tươi Nhật Bản kèm Bọt Chanh

Blackthroat Seaperch Fish Soup and Black Sesame Tofu

Súp Cá Chẽm Hồng và Đậu Phụ Mè Đen

Seasonal Sashimi (7 Kinds)

Sashimi Tuyển Chọn Theo Mùa (7 Loại)

Yuzu Salt-Grilled Rockfish with Smoked Daikon

Cá Đá Nướng cùng với Muối Yuzu và Củ Cải Daikon Xông Khói

King Crab Tempura with Tentsuyu Sauce

Tempura Cua Hoàng Đế với Sốt Tentsuyu

Grilled Hiryu Wagyu with Sea Urchin

Bò Hiryu Nướng kèm Nhum Biển

Lobster Steamed Egg, Lobster Cream Sauce, Salmon Roe, Black Truffle, Simmered Abalone

Trứng Hấp Tôm Hùm kèm Sốt Kem Tôm Hùm, Trứng Cá Hồi, Nấm Truffle Đen, Bào Ngừ Hầm

Seasonal Nigiri (7 Kinds)

Nigiri Tuyển Chọn Theo Mùa (7 Loại)

Wakame Seaweed Soup with Green Onion and Tofu

Súp Rong Biển Wakame với Hành Lá và Đậu Phụ

Special Vanilla Ice Cream with Caviar and Sesame Oil

Kem Vani kết hợp Trứng Cá Tầm và Dầu Mè

All prices are quoted at thousand VND and subject to a 5% service charge and applicable VAT
Tất cả giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam (VND) và giá chứa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT hiện hành



BEVERAGE MENU



SAKE

BY THE BOTTLE PREMIUM SAKE

**N By Hidetoshi Nakata
Vintage 2017**
68,000

**Dassai Beyond,
Yamaguchi (Chūgoku)**
35,000

**Tsugu Junmai Daiginjo,
Niigata (Hokuriku)**
30,000

Juyondai Gold Label
19,500

IWA5, Toyama (Hokuriku)
16,000

Juyondai Black Label
15,000

Juyondai Red Label
11,000

éks Sushi Edition No.1
7,500

éks Yakiniku Edition No. 1
6,500



SAKE

BY THE GLASS

90ml | 180ml | 720ml

**Raikaku Keg Draft Sparkling
Sake (Hyōgo)**

420 | 820

**Kikusui SOU Keg Draft Junmai
Ginjo MNG (Nagano)**

400 | 780

**Wakanami Junmai Ginjo FY2,
Fukuoka (Kyūshū)**

380 | 740 | 3,000

**Niwano Uguisu Oukara,
Fukuoka (Kyūshū)**

350 | 680 | 3,000

**Senkin Organic Nature 14%,
Tochigi (Kānto)**

350 | 680 | 3,000

REFRESHING BUBBLY

BY THE BOTTLE

**Shichiken Sparkling Sora no Irodori,
Yamanashi (Koshin)**

4,500

**Sparkling Nigōri Hakkaisan,
Niigata (Chubu)**

3,500



SAKE
BY THE BOTTLE

SOFISTICATED, AROMATIC, FRUITY

**Hakurakusei Junmai Daiginjō
Tōjō Akitsu Yamadanishiki,
Miyagi (Tōhoku)**

8,000

Dassai 23, Yamaguchi (Chūgoku)

7,500

**Sawaya Matsumoto Ultra
Junmai Daiginjō, Kyōto (Kansai)**

5,500

Nabeshima Daiginjō, Saga (Kyūshū)

5,500

**Born Tokusen Junmai Daiginjō 38,
Fukui (Hokuriku)**

5,000

**Yukino Bijin Junmai Daiginjō,
Akita (Tōhoku)**

5,000

Dassai 39, Yamaguchi (Chūgoku)

4,000

**Zaku Miyabi no Tomo Nakadori
Junmai Daiginjō, Mie (Tōkai)**

4,000

**Sawaya Matsumoto Shuhari
Yamadanishiki, Kyōto (Kansai)**

4,000


**Okunomatsu Daiginjō,
Fukushima (Tōhoku)**

3,500

**Tatenokawa Junmai Daiginjō
Seiryu Stream, Yamagata (Tōhoku)**

3,500

All prices are quoted at thousand VND and subject to a 5% service charge and applicable VAT
Tất cả giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam (VND) và giá chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT hiện hành



SAKE
BY THE BOTTLE

NUTTY, DEEP, COMPLEX

**"Prince Nagaya" Junmai Nagayao,
Nakamoto, Nara**
6,000

**Isojiman Tokubetsu Junmai Omachi 53,
Shizuoka (Tōkai)**
4,500

**Izumibashi Black Dragonfly Kimoto
Junmai [aged], Kanagawa (Kantō)**
3,500

**Mimurosugi Tokubetsu Junmai
Karakuchi Tsuyuhakaze, Nara (Kansai)**
3,000

**Nanbu Bijin Tokubetsu
Junmai (Iwate)**
2,800

REFINED, VIVID, FRUITY

**Katsuyama Ken Junmai Ginjō,
Miyagi (Tōhoku)**
4,000

**Kid Muryozan Junmai
Ginjō (Wakayama)**
4,000

**Shimeharitsuru Jun Junmai Ginjō,
Niigata (Hokuriku)**
3,000

Mimurosugi Dio Abita, Nara (Kansai)
3,000

Dassai 45 Junmai Daiginjo 15% 300ml
1,100



FRUIT WINE

Golden Leaf Hamada Umeshu 13%
750ml - 4,500

Peach Aragoshi Umenoyado 8%
720ml - 3,000

Sonomanma Melon Meiri Shurui 7%
720ml - 2,000

Green Tea Umeshu 12%
80ml | 720ml
250 | 2,000

WINE
BY THE GLASS
150 ml | 750 ml

CHAMPAGNE & SPARKLING

Louis Roederer Collection

1,300 | 6,500

Cavalieri Reali Prosecco DOC

400 | 2,000

ROSÉ

M. Chapoutier "Marius"

360 | 1,800

WINE
BY THE GLASS
150 ml | 750 ml

WHITE

Gustave Lorentz Riesling

480 | 2,600

**Santa Cristina Pinot Grigio
Delle Venezie**

440 | 2,200

**Allan Scott Malborough
Sauvignon Blanc**

440 | 2,200

RED

Santa Cristina

440 | 2,200

**Domaine des Hautes Troglodytes
Saumur-Champigny**

400 | 2,000

Gerard Bertrand '6eme Sens' Pays d'OC

360 | 1,800

PORT

75ml/ 750ml

Ramos Pinto Tawny Port

240 | 2400



WHISKEY

40ml | 700ml

HAKUSHU

Hakushu Distiller's Reserve, 43%

690 | 9300

Hakushu 12-Year-Old, 43%

1,350 | 18,300

Hakushu 18-Year-Old, 43%

3,800 | 68,000

YAMAZAKI

Yamazaki Distiller's Reserve, 40%

720 | 9,780

Yamazaki 12-Year-Old, 43%

1,370 | 18,660

Yamazaki 18-Year-Old Limited Edition, 43%

4,500 | 72,800

HIBIKI

Hibiki Harmony Japanese, 43%

650 | 8,850

Hibiki 21-Year-Old, 43%

4,500 | 72,800



SHOCHU

**Hyakunen no Kodoku 40% [aged],
Miyazaki (Kyūshū)**

4,500

Zanpa Black 30%, Higa Shuzu

3,000

Kanehachi 25%, Ōita (Kyūshū)

3,000

**Akaimo Jikomi Akarui Nouseon 25%,
Kagoshima (Kyūshū)**

2,500



COCKTAILS

MIDORI

Roku gin, Cointreau, Sencha (Grinded), Clarified milk
350

HOJICHA YUME

Rice Vodka, Hojicha Cold Brew, Vanilla,
Miso Caramel Cream Foam
350

YUGEN

Umeshu, Shochu, Yuzu, Soda, Kombu
350

HIRYU SOUR

Roku Gin, Yuzu Juice, Simple Syrup,
Egg White, Candied Ginger
350

BEER

Hitachino Nest Nipponia 6%

330ml - 400

Hitachino Nest Red Rice Ale 7%

330ml - 400

Hitachino Nest White Ale 5.5%

330ml - 400

Sapporo Draught

160



NO & LOW

Copenhagen Sparkling Tea

White Tea, Jasmine, Darjeeling

750ml

2,200

Craft C-Brew Master Non-alcohol Beer

280

Akai Breeze (Low ABV)

Vodka, Grenadine, Strawberry Syrup,

Lime, Cranberry Juice, Gingle Ale

220

Hanami Dew

Chamomile Tea, Rose & Ginger Syrup, Lime

200

Koyo

Apple Juice, Lime Juice,

Ginger & Cinamon Syrup

200

Kombucha

Mango Passion | Soursop

220

Soft Drinks

100



MINERAL & SPARKLING WATERS

Small | Large

Evian - | 275

Perrier 200 | 275

LaVie 90

JAPANESE TEA

Fuku Midori Sencha (Grinded)

300

Hajime Kaori Sencha

300

Homemade Genmaicha

300

Hojicha

300

